

ENTRANTES FRÍO	TAPA	
ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA DE L'ESCALA	4	
CAÑAILLAS	8	15
NÉCORAS	11	21
PERCEBES GALLEGOS	26	51
OSTRAS GIGANTES UNA DOCENA		72
OSTRAS GIGANTES MEDIA DOCENA		36
ALMEJAS DE CARRIL VIVAS UNA DOCENA		72
ALMEJAS DE CARRIL VIVAS MEDIA DOCENA		36
ANCHOAS DE L'ESCALA	7	13
CLÁSICO COCKTAIL DE MARISCO		13
ENSALADA FRESCA CON PALMITOS, ESPÁRRAGO Y ATÚN	7	13
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12	23

BANDEJA DE SURTIDOS PARA COMPARTIR

FRÍO DE MARISCO	65	
Ostras, Almejas Vivas de Carril, Nécoras, Percebes, Cañailas.		
CLOSCAS A LA PLANCHA	35	
Almejas Gallegas, Mejillones, Berberechos, Navajas.		
FRITOS A LA ANDALUZA	25	
Pescadilla, Salmonetes, Chipirones, Calamares.		
Dependiendo de la disponibilidad del día, un producto podría ser sustituido por otro.		

ENTRANTES CALIENTES

ALMEJAS GALLEGAS A LA PLANCHA	11	22
ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA	12	23
NAVAJAS A LA PLANCHA	11	22
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR	9	18
MEJILLONES AL VAPOR	5	10
TALLARINAS GALLEGAS SALTEADAS	11	22
ESPARDEÑAS A LA PLANCHA	23	45
ESPARDEÑAS FRITAS A LA ANDALUZA	23	45
CIGALITAS SALTEADAS	11	21
CIGALAS DE TRONCO A LA PLANCHA		82/Kg
GAMBAS ROJAS DE LA PLANXETA		120/Kg
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO		14
LANGOSTINOS DE SANT CARLES		100/Kg
COCOCHAS DE BACALAO CON ALMEJAS		23
PULPITOS A LA PLANCHA		20
CAZUELITA DE CHIPIRONES SALTEADOS		22
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA	10	20
CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA	9	16
LLANGUETA FRITA A LA ANDALUZA	9	18
SALMONETES FRITOS A LA ANDALUZA	8	16
PESCADILLAS DEL BOU FRITAS A LA ANDALUZA	9	17

SEGUNDOS PLATOS	TAPA	
BOGAVANTE DEL PAÍS	75/Kg	
BOGAVANTE CANADIENSE	55	
LANGOSTA ROJA	150/Kg	
MERLUZA A LA PLANCHA	10	18
MERLUZA EN SALSA PASTORA CON ALMEJAS		24
RAPE A LA PLANCHA	11	20
RAPE EN SALSA PASTORA CON ALMEJAS		24
RAPE CARIÑOSO AL ALLIOLI SUAVE CON LANGOSTINOS		22
RODABALLO A LA PLANCHA	12	22
LENGUADO A LA PLANCHA		62/Kg
DORADA SALVAJE AL HORNO DE BRASA		65/Kg
LUBINA SALVAJE AL HORNO DE BRASA		64/Kg
SUQUILLO DE PESCADO Y MARISCO DEL CHERIFF		44
(adecuado para compartir)		

PAELLAS Y CALDERETAS

Mínimo dos raciones. El precio indicado es por una ración, o por peso del crustáceo.

PAELLA DE BOGAVANTE DEL PAÍS	80/Kg	
PAELLA DE BOGAVANTE CANADIENSE	31	
PAELLA DE LANGOSTA ROJA	161/Kg	
PAELLA DE LANGOSTA VERDE	33	
PAELLA DEL CHERIFF DE ALMEJAS GALLEGAS Y ESPARDEÑAS	32	
PAELLA DE MARISCO	26	
PAELLA PELADA DE MARISCO	18	
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL PAÍS	80/Kg	
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE CANADIENSE	31	
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA ROJA	161/Kg	
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA VERDE	33	
ARROZ CALDOSO DE MARISCO	26	
ARROZ NEGRO DE SEPIA CALAMARES Y ALMEJAS GALLEGAS	17	
FIDEUÁ DE CALAMARES, SEPIA, ALMEJAS GALLEGAS Y GAMBITAS	17	
CALDERETA DE BOGAVANTE DEL PAIS	80/Kg	
CALDERETA DE BOGAVANTE CANADIENSE	31	
CALDERETA DE LANGOSTA ROJA	161/Kg	
CALDERETA DE LANGOSTA VERDE	33	
PAN ENTRETENIMIENTO	1,90	
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE	1,90	

MENÚ DEGUSTACIÓN 65€

APERITIVO
ANCHOAS DE L'ESCALA, OSTRA GALLEGA, PERCEBES, CAÑAILLAS, NÉCORA, PAN CON TOMATE

PLANCHA
1/2 BOGAVANTE, GAMBA DE PLAYA, RODABALLO

CREMA CATALANA QUEMADA Y MELINDRO DEL BERGUEDA

RUEDA LA CHARLA VERDEJO,
AGUA MINERAL, PAN

MENÚ CHERIFF 85€

APERITIVO
OSTRA GALLEGA, PERCEBES, ALMEJAS VIVAS DE CARRIL, CAÑAILLAS, NÉCORA

SURTIDO DE FRITOS A LA ANDALUZA
CALAMARES, PESCADILLA, SALMONETES

PLANCHA
1/2 BOGAVANTE, GAMBA DE PLAYA, CIGALA DE TRONCO, RODABALLO

SORBETES DE LIMÓN Y MANDARINA

ALBARIÑO PAZO DAS BRUXAS,
AGUA MINERAL, PAN

Dependiendo de la disponibilidad del día, un producto podría ser sustituido por otro.

IVA incluido en los precios